



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Girolles
Descriptif produit : Boîte 4/4 de 0,455 kg (PNE*). Colis de 6 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg
Liste des ingrédients : Girolles (cantharellus cibarius), eau, acide citrique

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|--------------|
| GIROLLES | Union Europ. |

Pays de transformation : France [Département(s) : 43]
N° d'agrément : FR.43.152.011 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 1,440
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 20019050 - Champignons, préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter et bien rincer les champignons. Les champignons peuvent être utilisés comme garniture spécifique dans différentes préparations : sauces, bouchées à la reine, soufflés, tartes, farces, en duxelles. Ces champignons peuvent être sautés à la poêle ou en sauteuse afin de leur donner une belle couleur et du croustillant. Une pincée de sucre permet de casser légèrement l'amertume naturelle du produit. Rendement : environ 6 portions de 75 g de garniture spécifique.

Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g | | | | | | | | |
|--|------|-------------------------|---------------------------------|-----------------|--------------------|---------------|------------------|--------------------------|
| Energie | | Matières grasses (en g) | Dont acides gras saturés (en g) | Glucides (en g) | Dont sucres (en g) | Fibres (en g) | Protéines (en g) | Equivalent en sel (en g) |
| kJ | kcal | | | | | | | |
| 158 | 38 | 0.2 | 0.1 | 5 | 0.01 | 6.1 | 1 | 0.75 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

| Unité | Poids net (kg) | Poids brut (kg) | Nb d'UQB | Unité Quantité de Base | Nb de colis par unité | Dimensions en mm (PxlxH) | EAN/GTIN |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------|
| Couche | 57.6 | 0 | 72 | Boite | 12 | | |
| Palette | 576 | 0 | 720 | Boite | 120 | 1200x800x1350 | |
| Boite | 0.8 | 0.9 | 1 | Boite | | | 3111950095309 |
| Colis | 4.8 | 5.43 | 6 | Boite | | 305x203x120 | 2311950095303 |
| Pièce | 0.8 | 0 | 1 | Boite | | | |

Poids net égoutté : 0.455